



Geschmack & Technologie

---

## Salami Art Salsiccia Stagionata

---

**Leitsatz:** 2.4.1.1.2

**Rezepturnummer:** ER2300452

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischiweiß  $\geq 12.0\%$

Bindegewebeiseiweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß  
 $\geq 80.0\%$

### Ausgangsmaterial:

35.00 kg Rindfleisch R II, angefroren ( $-5^{\circ}\text{C}$ )

35.00 kg Schweinefleisch S II, gut gekühlt, 3 mm

20.00 kg Bäuche S V, gefroren ( $-15^{\circ}\text{C}$ )

10.00 kg Speck S VIII, gefroren ( $-15^{\circ}\text{C}$ )

### Gewürze & Hilfsmittel:

1.20 kg Salami Dex free140200

20 g Starterkulturen TopXpress für 100 kg608200

2.40 kg Nitritpökelsalz E 250062503

0.20 kg Fenchel ganz halal773200

0.30 kg Pfeffer, schwarz - weiß (70/30) mittelfein  
geschrotet724102

0.60 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

### Därme:

AVO Betex-Darm RS, weiß, Kal. 75/50, mit rot-grünem  
Netz (Art.-Nr. 0826 43)

### Ablauf der Verarbeitung:

#### Vorbereitung:

Fleisch- und Fettbestandteile entsprechend den  
Rezepturangaben kühlen bzw. frieren.

#### Kuttermethode:

1. Den gefrorenen Speck und Bäuche mit dem Reifemittel  
und Starterkulturen vorkuttern.

2. Das angefrorene Rindfleisch R II zugeben und  
bis 5 mm kuttern.

3. Schweinefleisch S II, 3 mm, und NPS zugeben und  
bis zur gewünschten Körnung fertigkuttern.

4. In den letzten Kutterumdrehungen  
die Fenchelsamen zugeben.

#### Kutterendtemperatur: $\pm 0^{\circ}\text{C}$ bis $-2^{\circ}\text{C}$

Die Räucherung mit AVO-Räucherpulver "Landrauch" gibt  
der Wurst einen typischen Geschmack und eine  
ansprechende Farbe.

#### Zutaten:

Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Speisesalz,  
Dextrose, Gewürze, Fenchel, Maltodextrin,  
Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301  
Natriumascorbat), Pfeffer weiß, Konservierungsstoff: E  
250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

#### Zubereitung:

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*



## Geschmack & Technologie

Die Räucherung mit AVO-Räucherpulver "Landrauch" gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

### **Nährwerte:**

Brennwert 470 Kcal

Brennwert 1946 KJ

Eiweiß 21.3 g

Kohlenhydrate 2.7 g

Zucker 0.5 g

Fett 41.6 g

gesättigte Fettsäuren 8.2 g

Salz 4.6 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*